


# RACLETTE

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: **www.registerfocus.com.**
Product registration is not required to activate warranty.



**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## CAUTION

**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Never overfill raclette dishes.
- Never preheat raclette dishes.
- Never place raclette dishes on grill top or stone.

- Never use raclette without stone or grill top in place.
- Never place anything heavy such as cookware on the stone or grill top.
- Never use near any flammable items such as curtains, towels, paper, plastic, etc.
- Never pour cold water or place frozen food on stone.
- **For household use only**.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS




When using the grill top, place it on the heating base so that it is positioned over the mounting brackets. Make sure the grill top is over the outside of **all** mounting brackets and is securely in place.

When using the stone, place it inside the mounting brackets; be careful to not pinch fingers under the stone.

**NOTE:** You cannot use the grill top and the stone at the same time.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.**
The raclette grill allows each diner to prepare his or her food to their own personal tastes and try different combinations of foods and ingredients in the same meal. The raclette grill is an easy, unique cooking tool that brings friends and family closer together providing joy and entertainment for all.

Before using for the first time, wash grill top, stone, stone holder, raclette dishes and spatulas with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse thoroughly and dry. Wipe surfaces of heating base with a damp cloth and dry. **NOTE:** Do not immerse heating base in water or put in dishwasher. Do not use abrasive cleaning products.

After cleaning, oil the polished stone surface using a soft towel and heat resistant cooking oil. Let the oil soak into the stone and wipe away any excess.

## USING YOUR RACLETTE

1. Place heating base on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Position grill top or stone securely in place on heating base.
3. With the heat control set at the “OFF” position, plug cord into a 120 volt, AC electrical outlet **only**.
4. Push power button to turn on. Power light will come on. Set temperature dial to desired setting. If using the grill top, preheat raclette for approximately 5 minutes. If using stone, preheat will take longer (between 20 and 30 minutes) to reach maximum temperature.

5. The following are suggested ingredients. There is no limit to the combinations of flavors you can create. Try different combinations and different ingredients until you find your favorites. Season all meats to your liking. Try different cheeses, condiments, sauces, fresh herbs and spices for extra flavor. Quantities will vary.
   - **TRADITIONAL RACLETTE** - **Base Food:** Baby red or new potatoes or slices of baguette style bread. Boil or bake potatoes ahead of time in microwave, stove, or oven. Warm bread or precooked potatoes on stone or grill top.
     - **Suggested Ingredients**: **Meats** -Sliced or cubed ham, sausage. **Cheeses** - Gouda, Swiss, Muenster or any raclette cheese. **Toppings** - Pickled Gherkin onions, garlic, mushrooms, scallions, asparagus, broccoli, black olives, green olives, banana peppers, dried herbs, fresh ground pepper.
   - **MEXICAN RACLETTE** - **Base Food:** Soft tortillas, tostadas or taco shells warmed on the stone or grill top.
     - **Suggested Ingredients**: **Meats** - Mexican seasoned chicken breast, beef or pork thinly sliced or cubed, fish, shrimp or Mexican sausage. **Cheeses** - Monterey Jack, Pepper Jack, Cheddar, Panela, Queso Blanco, Asadero, Chihuahua or Oaxaca. **Toppings** - Black olives, jalapeno peppers, banana peppers, red bell peppers, chickpeas, refried beans, onions, tomatoes, lettuce, cilantro, garlic cloves, guacamole, sour cream and salsa.
   - **ITALIAN RACLETTE** - **Base Food:** Sliced Italian bread or bruschetta warmed on the stone or grill top.
     - **Suggested Ingredients**: **Meats** - Pepperoni, Italian sausage, prosciutto, Italian spiced chicken. **Cheeses** - Mozzarella, Provolone, Ricotta and Gorgonzola. **Toppings** - Black olives, capers, artichoke hearts, anchovies, onions, green peppers, tomatoes, mushrooms, garlic cloves, Italian seasonings.
   - **AMERICAN RACLETTE** - **Base Food:** Bread, rolls, baked potatoes or French-fried potatoes. Precook potatoes in microwave, stove or oven. Warm bread or precooked potatoes on stone or grill top.
     - **Suggested Ingredients**: **Meats** - Cocktail weenies, meatballs, ground beef, chicken fish or pork. **Cheeses** - American, processed cheese, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Swiss, Havarti, Gouda. **Toppings** - Black olives, green olives, pickles, jalapeno peppers, banana peppers, red bell peppers, onions, tomatoes, mushrooms, broccoli, cauliflower, sour cream, salt and pepper.
   - **SHISH KEBAB RACLETTE** - **Base Food:** Pita bread or tortillas warmed on stone or grill top.
     - **Suggested Ingredients**: **Meats** - Strips of lamb, cubed chicken, pork, beef and shrimp. **Cheeses** - American, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Swiss, Havarti, Gouda and Feta. **Toppings** - Red or green bell peppers, onions, cherry tomatoes, mushrooms, yellow or green squash, chickpeas, cucumber sauce, lemon wedges, capers and artichoke hearts.
   - **BREAKFAST RACLETTE** - **Base Food:** English muffins, eggs and hash browns can be cooked or toasted on the grill top or stone. A single egg can be cooked in a raclette dish.
     - **Suggested Ingredients**: **Meats** - Bacon, sausage or ham. **Cheeses** - American, Cheddar, Monterey Jack, Pepper Jack, Swiss, Havarti, Gouda, Feta. **Toppings** - red or green bell peppers, onions, tomatoes, mushrooms, broccoli, minced garlic, salt and pepper.
       - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils - this is normal.
       - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling - this is normal.

## RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES

| Food | Type | Minimum Internal Temperature |
|---|---|---|
| Beef, Veal, Lamb, Pork | Ground | 160°F (71°C) |
| Beef Veal, Lamb | Roasts Legs, Chops - Medium Rare | 145°F (63°C) |
| Beef, Veal, Lamb | Roasts Legs, Chops - Medium | 160°F (71°C) |
| Beef, Veal, Lamb | Roasts Legs, Chops - Well Done | 170°F (77°C) |
| Chicken, Turkey | Ground | 165°F (74°C) |
| Whole Poultry | All Types | 180°F (82°C) |
| Poultry | Breasts, Roasts | 170°F (77°C) |
| Fresh Pork | Medium | 160°F (71°C) |
| Fresh Pork | Well Done | 170°F (77°C) |
| Ham | Cooking Required | 160°F (71°C) |
| Ham | Fully Cooked | 140°F (60°C) |
| Egg Dishes | All Types | 160°F (71°C) |
| Stuffing | In Bird | 165°F (74°C) |
| Leftovers | All Types | 165°F (74°C) |

## HELPFUL HINTS

- Cut raw meats into thin strips or 1-inch square or smaller sections when grilling.
- Use raclette dishes for heating foods or for melting cheese underneath grill. **NOTE:** Do not cook raw meats in raclette dishes.
- Use grill top for cooking raw meats or heating foods. You may cook raw meats first using grill top and then carefully remove and replace with stone for keeping meats and other foods warm while you prepare your personal raclette dishes.
- Use stone for heating pre-cooked meats and heating and warming other foods.
- Use spatulas provided for removing foods from raclette dishes.
- Use only plastic utensils on stone or grill as metal may scratch the surface.
- Do not overfill raclette dishes.
- Do not preheat raclette dishes.
- Never put frozen food or cold water on hot stone as damage to stone could occur.
- When serving a raclette meal, there is usually a heavy base food like potatoes, bread or tortillas that are warmed on the grill top or stone while guests use their individual raclette dishes to warm their favorite cheeses and toppings in slots located under the grill top or stone. Raw meats can be cooked on the grill top, or if precooked, can be warmed on the stone or heated in the raclette dishes. When all of your ingredients are thoroughly heated, place your potato, bread or tortilla on a plate. Fill with meats, cheeses and toppings of your choice by scraping the ingredients from the raclette dishes using the spatulas provided.

## CLEANING YOUR RACLETTE

1. After using, allow to cool completely before cleaning. Stone will take longer to cool down. **NOTE:** Never pour cold water on hot stone or damage to stone could occur.
2. Remove grill top or stone from heating base.
3. Grill top, stone, spatulas, and raclette dishes should be washed in hot, soapy water using a soft cloth. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders. Rinse thoroughly and dry. You may also clean these items in a dishwasher. Position pieces in dishwasher so they do not touch one another or other objects being washed.
4. Wipe heating base with a damp soapy cloth. **NOTE**: Do not place heating base in dishwasher or immerse in water.

**This appliance has no user serviceable parts.**

# PRODUCT WARRANTY

## Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

# REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ________________________________________________

Where purchased and price, if known: ______________________________________________

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________


L5684B 08/14 West Bend®, a Brand of Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

# Notes




# APPAREIL À RACLETTE

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: **www.registerfocus.com**
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.



**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRECAUTIONS IMPORTANTES

## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout le feu, la décharge électrique, ou la blessure, n’immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l’eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d’utilisation d’un appareil par des enfants ou en présence d’enfants.
- Débranchez l’appareil du secteur lorsque vous ne l’utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu’avant de procéder au nettoyage.
- N’utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l’appareil a dysfonctionné ou s’il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Products Group International risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N’utilisez pas cet appareil à l’extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l’extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l’appareil sur ou à proximité d’une gazinière chaude ou d’un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Brancher la fiche dans la prise secteur.  Pour débrancher l’appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N’utilisez pas l’appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Vous devez faire preuve d’une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l’huile ou d’autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d’alimentation fourni est court pour réduire les risques qu’une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l’appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s’emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu’il ne pende pas depuis l’extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- Cet appareil est pourvu d’une fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Pour réduire le risque d’électrocution, cette fiche est conçue pour s’encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s’insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s’encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

- N’utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s’adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Ne remplissez jamais les coupelles de manière excessive.
- Ne préchauffez jamais les coupelles.
- Ne placez jamais les coupelles sur la plaque chauffante ni sur la pierre.
- N’utilisez jamais l’appareil à raclette sans la pierre ou la plaque chauffante.
- Ne placez jamais aucun objet lourd comme une batterie de cuisine sur la pierre ni sur la plaque de cuisson.
- N’utilisez jamais cet appareil à proximité de tout objet inflammable comme des rideaux, des serviettes, du papier, du plastique, etc.
- Ne versez jamais d’eau froide et ne placez jamais d’aliments congelés sur la pierre.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

# CONSERVEZ CES CONSIGNES




Si vous utilisez le grill, posez-le sur les supports de montage, assurez-vous que le haut du grill s’adapte à l’extérieur de tous les supports de montage et se trouve bien en place.

Si vous utilisez la pierre, placez dans les supports de montage, en veillant à ne pas vous pincer les doigts sous la pierre.

**REMARQUE:** Vous ne pouvez pas utiliser le grill et la pierre en même temps.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veuillez vérifier la totalité de l’emballage avec soin avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l’emballage.**
L’appareil à raclette permet à chacun de préparer sa nourriture selon ses goûts personnels et d’essayer différents mélanges d’aliments et d’ingrédients au cours d’un même repas. L’appareil à raclette est un ustensile de cuisine facile à utiliser et unique qui rapproche les amis et la famille, apportant à tous joie et divertissement.

Avant d’utiliser votre appareil pour la première fois, lavez le grill, la pierre, son support, les coupelles à raclette et les spatules à l’eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Rincez soigneusement puis séchez chaque pièce. Essuyez les surfaces de la base chauffante à l’aide d’un chiffon humide puis séchez-les.
**REMARQUE:** Ne plongez pas la base chauffante dans l’eau et ne la passez pas au lave-vaisselle. N’utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Après le nettoyage, huilez la pierre polie à l’aide d’une serviette souple et d’une huile alimentaire résistante à la chaleur. Laissez l’huile pénétrer à l’intérieur de la pierre et essuyez tout excès d’huile.

# UTILISATION DE VOTRE APPAREIL À RACLETTE

1. Placez la base chauffante sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
2. Placez le haut du grill ou la pierre bien en place sur la base chauffante.
3. Après avoir réglé le régulateur de température sur « OFF » (arrêt), branchez le cordon à une prise secteur 120 volt AC **uniquement.**
4. Enfoncez le bouton Marche pour allumer l'appareil à raclette. Le voyant Marche s'allume. Réglez le cadran de température sur le paramètre souhaité. Si vous utilisez le grill, préchauffez l'appareil à raclette pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez la pierre, le préchauffage sera plus long (de 20 à 30 minutes) pour atteindre la température maximale.
5. Vous trouverez ci-dessous des suggestions d'ingrédients. Il n'existe pas de limite aux combinaisons de saveurs que vous pouvez créer. Essayez différents mélanges et différents ingrédients jusqu'à ce que vous trouviez ce que vous préférez. Assaisonnez toutes les viandes selon vos préférences. Essayez différents fromages, condiments, sauces, herbes aromatiques et épices pour davantage de saveur. Les quantités varieront.

- **RACLETTE TRADITIONNELLE** - **Aliments de Base:** Petites pommes de terre rouges ou pommes de terre nouvelles ou morceaux de pain de type baguette. Cuisez à l'avance les pommes de terre, à l'eau ou au four à micro-ondes, sur la gazinière ou encore au four. Maintenez au chaud le pain ou les pommes de terre précuites sur la pierre ou sur le grill.
  - **Suggestions d'Ingrédients: Viande** -Jambon en tranches ou en cubes, saucisses. **Fromage** - Gouda, fromage suisse, Munster ou tout fromage à raclette. **Garniture** - Oignons marinés, ail, champignons, oignons verts, asperges, brocoli, olives noires, olives vertes, poivrons banane, herbes aromatiques séchées, poivre moulu frais.
- **RACLETTE MEXICAINE** - **Aliments de Base:** Tortillas souples, tostadas ou tacos réchauffés sur la pierre ou sur le grill.
  - **Suggestions d'Ingrédients**: **Viande** - Poitrine de poulet assaisonné à la mexicaine, boeuf ou porc finement tranché ou coupé en dés, poisson, crevettes ou saucisse mexicaine. **Fromage** - monterrey, fromage au poivre, cheddar, panela, queso blanco, asadero, chihuahua ou oaxaca. **Garniture** - Olives noires, poivrons jalapeno, poivrons banane, poivrons rouges, pois chiches, haricots revenus, oignons, tomates, laitue, coriandre, gousses d'ail, guacamole, crème sure et sauce.
- **RACLETTE ITALIENNE** - **Aliments de Base:** Pain italien en tranches ou bruschetta réchauffée sur la pierre ou le grill.
  - **Suggestions d'Ingrédients**: **Viande** - Pepperoni, saucisse italienne, prosciutto, poulet épicé italien. **Fromage** - Mozzarella, provolone, ricotta et gorgonzola. **Garniture** - Olives noires, câpres, coeurs d'artichaut, anchois, oignons, poivrons verts, tomates, champignons, gousses d'ail, assaisonnements italiens.
- **RACLETTE AMERICAINE** - **Aliments de Base:** Petits pains, pommes de terre cuites au four ou frites. Préchauffez les pommes de terre au four à micro-ondes, sur la gazinière ou au four. Maintenez au chaud le pain ou les pommes de terre précuites sur la pierre ou sur le grill.
  - **Suggestions d'Ingrédients**: **Viande** - Saucisses à cocktail, boulettes de viande, boeuf haché, poulet, poisson ou porc. **Fromage** - Américain, velveeta, cheddar, monterrey, fromage au poivre, fromage suisse, havarti, gouda. **Garniture** - Olives noires, olives vertes, légumes marinés, poivrons jalapeno, poivrons banane, poivrons rouges, oignons, tomates, champignons, brocolis, choux-fleurs, crème sure, sel et poivre.

- **RACLETTE KEBAB** - **Aliments de Base:** Pain pita ou tortillas maintenus au chaud sur la pierre ou sur le grill.
  - **Suggestions d'Ingrédients**: **Viande** - Lamelles d'agneau, dés de poulet, porc, boeuf et crevettes. **Fromage** - Américain, cheddar, monterrey, fromage au poivre, fromage suisse, havarti, gouda et feta. **Garniture** - Poivrons rouges ou verts, oignons, tomates-cerises, champignons, courges jaunes ou vertes, pois chiches, sauce concombre, quarts de citron, câpres et coeurs d'artichauts.
- **RACLETTE PETIT-DÉJEUNER** - **Aliments de Base:** Vous pouvez cuire ou faire dorer des muffins anglais, des oeufs et des pommes de terre rissolées sur le grill ou sur la pierre. Vous pouvez faire cuire un oeuf par coupelle.
  - **Suggestions d'Ingrédients**: **Viande** - Bacon, saucisses ou jambon. **Fromage** - Américain, cheddar, monterrey, fromage au poivre, fromage suisse, havarti, gouda et feta. **Garniture** - poivrons rouges ou verts, oignons, tomates, champignons, brocolis, ail émincé, sel et poivre.

  - Veuillez noter qu'une petite quantité de fumée et/ou d'odeur d'huiles de fabrication peut se dégager au moment de la chauffe - c'est tout à fait normal.
  - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement. C'est tout à fait normal.

## TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉES

| Aliment | Type | Température Interne Minimale |
|---|---|---|
| Boeuf, Veau, Agneau, Porc | Haché | 160°F (71°C) |
| Boeuf, Veau, Agneau | Pattes Rôties, Côtes - Rosées | 145° F (63°C) |
| Boeuf, Veau, Agneau | Pattes Rôties, Côtes - À Point | 160°F (71°C) |
| Boeuf, Veau, Agneau | Pattes Rôties, Côtes - Bien Cuites | 170°F (77°C) |
| Poulet, Dinde | Haché | 165°F (74°C) |
| Volaille Entière | Tous Types | 180°F (82°C) |
| Volaille | Poitrines, Rôtis | 170°F (77°C) |
| Porc Frais | À Point | 160°F (71°C) |
| Porc Frais | Bien Cuit | 170°F (77°C) |
| Jambon | Cuisson Nécessaire | 160°F (71°C) |
| Jambon | Entièrement Cuit | 140°F (60°C) |
| Plats aux Œufs | Tous Types | 160°F (71°C) |
| Farce | Dans la Volaille | 165°F (74°C) |
| Restes | Tous Types | 165°F (74°C) |

## ASTUCES

- Découpez des morceaux de viande crue en fines bandes d’1 pouce (2.5cm) carré ou en plus petits morceaux pour la grillade.
- Utilisez les coupelles pour chauffer les aliments ou pour faire fondre le fromage sous le grill. **REMARQUE:** Ne cuisinez pas de viande crue dans les coupelles.
- Utilisez le grill pour cuisiner les viandes crues ou chauffer des aliments. Vous pouvez cuisiner les viandes crues d’abord en utilisant le grill puis les retirer prudemment le grill et le remplacer par la pierre pour maintenir les viandes et les autres aliments au chaud pendant que vous préparez vos coupelles de raclette.
- Utilisez la pierre pour chauffer des viandes précuites et chauffer et réchauffer d’autres aliments.
- Utilisez les spatules fournies pour retirer les aliments des plats à raclette.
- Utilisez uniquement des ustensiles de plastique sur la pierre ou sur le grill car du métal risquerait de rayer la surface.
- Ne remplissez pas trop les coupelles à raclette.
- Ne préchauffez pas les coupelles.
- Ne placez jamais d’aliments surgelés ou d’eau froide sur la pierre chaude, vous risqueriez de la détériorer.
- Lorsque vous servez une raclette, un aliment comme des pommes de terre, du pain ou des tortillas sert généralement de base à la recette et est maintenu au chaud sur le grill ou sur la pierre tandis que les convives utilisent leurs coupelles individuelles pour chauffer leur fromages et accompagnements favoris dans des espaces situés sous le grill ou la pierre. De la viande crue peut être cuisinée sur le grill, ou si elle a été précuite, vous pouvez la réchauffer sur la pierre ou dans les coupelles. Lorsque tous vos ingrédients sont bien cuits, placez votre pomme de terre, votre morceau de pain ou votre tortilla dans votre assiette. Remplissez-la de viande, de fromage et de la garniture de votre choix en raclant les ingrédients cuits dans vos coupelles à l’aide des spatules fournies.

## NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL À RACLETTE

1. Laissez l’appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. La pierre met plus longtemps à refroidir. **REMARQUE:** Ne versez jamais d’eau froide sur la pierre chaude, vous risqueriez de la détériorer.
2. Retirez le grill ou la pierre de la base chauffante.
3. Le grill, le support de la pierre, les spatules et les coupelles se lavent à l’eau savonneuse chaude et avec un chiffon doux. N’utilisez pas de tampon à récurer métallique ni de poudre à récurer agressive. Rincez soigneusement puis séchez. Vous pouvez également laver ces éléments au lave-vaisselle. Placez les pièces au lave-vaisselle de sorte qu’elles ne se touchent pas entre elles et qu’elles ne touchent pas d’autres objets lavés en même temps.
4. Vous pouvez nettoyer la base chauffante en l’essuyant à l’aide d’un chiffon savonneux humide. **REMARQUE**: Ne placez pas la base chauffante au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l’eau.

**Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l’utilisateur.**

# GARANTIE DU PRODUIT

## Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantit ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelle que façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés.** Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

**Valide uniquement aux USA et au Canada**

# PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuille patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____________________________________________

Lieu d'achat et prix, si connus: ____________________________________________________

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):______________________


L5684B 08/14 West Bend®, une Marque de Focus Products Group International, LLC.
Imprimé en Chine

# NOTES



# RACLETERA

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: **www.registerfocus.com**
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.



**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

## PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra fuego, descargas electricas, o lesiones personales no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede ser causa de fuego, descargas electricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico al tomacorriente.  Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Nunca sobrellene los platos racletera.

- Nunca precaliente los platos racletera.
- Nunca coloque los platos racletera sobre la plancha o la piedra.
- Nunca utilice el racletera sin la piedra o la plancha en su lugar.
- Nunca coloque nada pesado como utensilios de cocina sobre la piedra o la plancha.
- Nunca debe usarse cerca de cualquier artículo inflamable como cortinas, toallas, papel, plástico, etc.
- Nunca vierta agua fría o coloque alimentos congelados sobre la piedra.
- **Sólo para uso doméstico**.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES




Si va a usar la plancha, colóquela sobre los soportes de montaje, asegúrese de que la plancha esté debidamente colocada sobre el exterior de todos los soportes de montaje y que esté bien asegurada en su sitio.

Si va a usar la piedra, coloque en los soportes de montaje, teniendo cuidado de no pellizcarse los dedos debajo de la piedra.

**NOTA:** No puede usar la plancha y la piedra al mismo tiempo.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

**Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.**

La parrilla racletera permite que cada comensal prepare su comida a su gusto y pruebe combinaciones diferentes de manjares e ingredientes en la misma comida. La parrilla racletera es un excepcional artefacto de cocina de fácil uso, que junta a los amigos y a la familia brindando alegría y entretenimiento para todos.

Antes de usar por primera vez, lave la plancha, la piedra, el portapiedra, los platos racletera y las espátulas con agua jabonosa caliente o en un lavavajillas. Enjuáguelos bien y séquelos. Limpie las superficies de la base de calentamiento con un paño húmedo y séquelas. **NOTE:** No sumerja la base de calentamiento en agua ni la lave en un lavavajillas. No use productos de limpieza abrasivos.

Después de limpiarla, aceite la superficie pulida de la piedra usando una toalla suave y aceite de cocina resistente al calor. Deje que el aceite empape la piedra y limpie cualquier exceso.

## CÓMO USAR SU RACLETERA

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque la plancha o la piedra bien en su sitio sobre la base de calentamiento.
3. Con el control de calor en la posición apagado “ O ”, enchufe el cordón eléctrico **solamente** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
4. Pulse el botón de encendido para encender la parrilla. La luz de encendido se encenderá. Ajuste el dial de temperatura al valor deseado. Si va a usar la plancha, precaliente la raclette durante aproximadamente 5 minutos. Si va a usar la piedra, el precalentamiento tomará más tiempo (entre 20 y 30 minutos) en alcanzar la temperatura máxima.

5. Los siguientes son ingredientes sugeridos. No hay ningún límite a las combinaciones de sabores que usted puede crear. Intente combinaciones diferentes e ingredientes diferentes hasta que encuentre sus favoritos. Condimente todas las carnes a su gusto. Pruebe quesos, condimentos, salsas, hierbas frescas y especias diferentes para un sabor extra. Las cantidades variarán según el tamaño de la fiesta.
   - **RACLETTE TRADICIONAL** - **Alimento Base:** Papas bebé rojas o nuevas o rebanadas de pan tipo baguette. Hierva u hornee las papas por adelantado en un microondas, estufa u horno. Caliente el pan o las papas precocidas sobre la piedra o la plancha.
     - **Ingredientes Sugeridos**: **Carnes** - Jamón rebanado o cortado en dados, salchicha. **Quesos** - gouda, suizo, muenster o cualquier queso para racletera. **Aderezos** - Cebollas “gherkin” escabechadas, ajo, setas, cebollitas, espárragos, brécoles, aceitunas negras, aceitunas verdes, pimientos banana, hierbas secas, pimienta molida fresca.
   - **RACLETTE MEXICANA** - **Alimento Base:** Tortillas mexicanas blandas, tostadas o cáscaras de taco calentadas sobre la piedra o plancha.
     - **Ingredientes** S**ugeridos**: **Carnes** - Pechuga de pollo, carne de res o de cerdo finamente rebanada o cortada en dados, pescado, camarón o salchicha mexicana sazonados a la mexicana. **Quesos** - Monterey jack, pepper jack, cheddar, de panela, blanco, asadero, Chihuahua u Oaxaca. **Aderezos** - Aceitunas negras, pimientos jalapeños, pimientos banana, ajíes rojos, garbanzos, frijoles refritos, cebollas, tomates, lechuga, cilantro, dientes de ajo, guacamole, crema agria y salsa.
   - **RACLETTE ITALIANA** - **Alimento Base:** Pan Italiano rebanado o bruschettas calentadas sobre la piedra o la plancha.
     - **Ingredientes Sugeridos**: **Carnes** - Pepperoni, salchicha italiana, jamón, pollo condimentado a la italiana. **Quesos** - Mohosa la, provolone, ricota y gorgonzola. **Aderezos** - Aceitunas negras, alcaparras, corazones de alcachofa, anchoas, cebollas, pimientos verdes, tomates, setas, dientes de ajo, condimentos italianos.
   - **RACLETTE AMERICANA** - **Alimento Base:** Pan, bolillos, papas al horno o papas fritas. Cueza previamente las papas en el microondas, estufa u horno. Caliente el pan o las papas precocidas sobre la piedra o la plancha.
     - **Ingredientes Sugeridos**: **Carnes** - Salchichas frankfurt de cóctel, albóndigas, carne molida, pescado, pollo o carne de cerdo. **Quesos** - Americano, velveeta, cheddar, monterey jack, pepper jack, suizo, havarti, gouda. **Aderezos** - Aceitunas negras, aceitunas verdes, escabeches, pimientos jalapeños, pimientos banana, ajíes rojos, cebollas, tomates, setas, brécol, coliflor, crema agria, sal y pimienta.
   - **RACLETTE SHISH KEBOB** - **Alimento Base:** Pan de pita o tortillas mexicanas calentadas sobre la piedra o plancha.
     - **Ingredientes Sugeridos**: Carnes - Tiras de cordero, pollo cortado en dados, carne de cerdo, carne de res y camarón. **Quesos** - Americano, cheddar, monterey jack, pepper jack, suizo, havarti, gouda y feta. **Aderezos** - Ajíes rojos o verdes, cebollas, tomates cereza, setas, squash amarillo o verde, garbanzos, salsa de pepino, cuñas de limón, alcaparras y corazones de alcachofa.
   - **DESAYUNO RACLETTE** - **Alimento Base:** Molletes Ingleses, huevos y papas y cebolla doradas pueden ser cocinados o tostados en la piedra o plancha. Un huevo solo puede ser cocido en un plato racletera.
     - **Ingredientes Sugeridos**: **Carnes** - Tocino, salchicha o jamón. **Quesos** - Americano, cheddar, monterey jack, pepper jack, suizo, havarti, gouda y feta. **Aderezos** - Ajíes rojos o verdes, cebollas, tomates, setas, brécol, ajo picado, sal y pimienta.
       - Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido la liberación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.
       - Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento; esto es normal.

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADAS

| Alimentos | Tipo | Temperatura Interna Mínima |
|---|---|---|
| Carne de Vaca, Ternera, Cordero, y Cerdo | Molida | 160°F (71°C) |
| Carne de Res, Ternera, y Cordero | Patas Asadas, Chuletas - Poco Hechas | 145°F (63°C) |
| Carne de Res, Ternera, y Cordero | Patas Asadas, Chuletas - Termino Medio | 160°F (71°C) |
| Carne de Res, Ternera, y Cordero | Patas Asadas, Chuletas - bien Cocidas | 170°F (77°C) |
| Pollo, pavo | Molida | 165°F (74°C) |
| Aves Enteras | De Todos los Tipos | 180°F (82°C) |
| Carnes de Ave | Pechugas, Asados | 170°F (77°C) |
| Carne de Cerdo Fresca | Término Medio | 160°F (71°C) |
| Carne de Cerdo Fresca | Bien Cocida | 170°F (77°C) |
| Jamón | Requiere Cocinarse | 160°F (71°C) |
| Jamón | Completamente Cocido | 140°F (60°C) |
| Platos a Base de Huevos | De Todos los Tipos | 160°F (71°C) |
| Relleno | En Aves | 165°F (74°C) |
| Sobras | De Todos los Tipos | 165°F (74°C) |

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Corte carnes crudas en tiras delgadas o secciones cuadradas 1 pulgada (2.5cm) o más pequeñas al asarlas a la parrilla.
- Use los platos racletera para calentar la comida o para derretir el queso debajo de la parrilla. **NOTA:** No cocine carnes crudas en los platos racletera.
- Use la plancha para cocinar carnes crudas o calentar la comida. Puede cocinar las carnes crudas primero usando la plancha y luego quitándola con cuidado y sustituyéndola por la piedra para mantener las carnes y el resto de los alimentos caliente mientras usted prepara su platos racletera personales.
- Use la piedra para calentar carnes precocidas y demás alimentos.
- Use las espátulas provistas para sacar la comida de los platos racletera.
- Use sólo utensilios plásticos sobre la piedra o la plancha ya que los metales pueden rayar la superficie.
- No sobrellene los platos racletera.
- No precaliente los platos racletera.
- Nunca coloque alimentos o agua fría sobre la piedra caliente ya que podrán dañarla.
- Al servir una comida racletera, hay por lo general un alimento base pesado como las papas, el pan o las tortillas mexicanas que son calentadas en la plancha o la piedra mientras los invitados usan sus platos racletera individuales para calentar sus quesos y aderezos favoritos en ranuras localizadas debajo de la plancha o piedra. Las carnes crudas pueden cocinarse en la plancha, o si están precocidas, pueden calentarse sobre la piedra o en los platos racletera. Cuando todos los ingredientes estén bien calentados, coloque la papa, pan o tortilla mexicana en un plato. Llénese con las carnes, quesos y aderezos de su gusto raspando los ingredientes de los platos racletera con las espátulas proporcionadas.

## LIMPIEZA DE LA RACLETERA

1. Después de usarse, permita enfriarse completamente antes de limpiarse. La piedra tardará más tiempo en enfriarse. **NOTA:** Nunca vierta agua fría sobre la piedra caliente ya que pudiera dañarla.
2. Quite la plancha o la piedra de la base de calentamiento.
3. La plancha, la piedra, el portapiedra, las espátulas y los platos racletera pueden lavarse en agua jabonosa caliente usando un paño suave. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos. Enjuáguelos bien y séquelos. También puede lavar estos artículos en un lavavajillas. Coloque las piezas en el lavavajillas de manera que no se toquen unos con otros o con otros objetos que se estén lavando.
4. La base de calentamiento puede ser limpiada con un paño jabonoso húmedo. **NOTA:** No coloque la base de calentamiento en el lavavajillas ni tampoco la sumerja en agua.

**Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.**

# GARANTÍA DEL PRODUCTO

## Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

# REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.
Atención: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo:________________________________

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ___________________________________

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):_________________________________


L5684B 08/14 West Bend®, una Marca de Focus Products Group International, LLC.
Impreso en China

# NOTAS